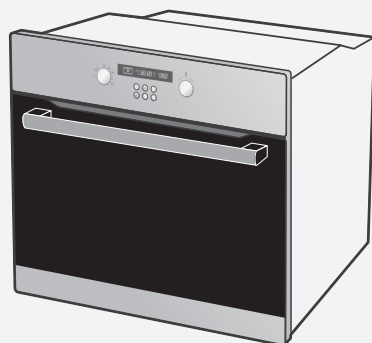


SAMSUNG

Asennus- ja käyttöohjeet

Kalusteuuni



BF62CCBST

Käyttöopas

Sisältö

Oppaan käyttö	2
Turvallisuusohjeet	2
Sähköturvallisuus	2
Turvallisuus käytön aikana	3
Hävitysohjeet	3
Uunin asentaminen	4
Asentajan turvallisuusohjeet	4
Asennus tason alle	4
Sähköverkkoon liittäminen	5
Asennus kaapistoon	6
Osat ja ominaisuudet	7
Uuni	7
Kytkimet	8
Varusteet	9
Varusteiden käyttö	10
Turvakatkaisin	10
Tuuletin	10
Alkuvalmistelut	11
Kellonajan asetus	11
Ensipuhdistus	12
Uunin toiminnot	13
Koekeittiössä testatut ruuat	21
Uunin käyttö	22
Toiminnon valinta	22
Lämpötilan asetus	23
Virran katkaiseminen	24
Lopetusaika	24
Toiminta-aika	25
Ajastettu käynnistys	26
Munakello	28
Automaattiohjelmat	29
Valo	30
Lapsiturva -toiminto	31
Äänimerkin mykistäminen	31
Puhdistus ja huolto	32
Katalyysiemaloidut pinnat	33
Uuniluokun puhdistus	34
Pellinkannattimet	37
Lampun vaihto	40
Takuu & Huolto	41
Usein esitetyt kysymykset & ongelmatilanteet	41
Tekniset tiedot	43

Oppaan käyttö

FI

Kiitos, että valitsit SAMSUNGin kalusteuunin.

Tässä käyttöoppaassa on tärkeitä turvallisuus- ja käyttöohjeita, jotka auttavat uuden kodinkoneesi käytössä ja hoidossa.

Lue käyttöopas huolellisesti ennen uunin käyttöönottoa ja säilytä se tulevaisuuden tarpeisiin.

Käyttöoppaan kuvasympolit.



Tärkeää



Huom.

Turvallisuusohjeet

Tämän uunin saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Asentaja vastaa siitä, että laite kytketään sähköverkkoon voimassaolevien turvallisuusmääräysten ja -suositusten mukaisesti.

Sähtöturvallisuus

Uunia ei saa asentaa, jos se on vaurioitunut kuljetuksen aikana.

- Tämän laitteen saa kytkeä sähköverkkoon vain **valtuutettu sähköasennusliike**.
- Älä yritä käynnistää tai käyttää viallista tai vahingoittunutta laitetta.
- **Korjauksia** laitteeseen saa tehdä vain **valtuutettu asentaja**. Asiantunteaton korjaus voi vaarantaa käyttäjän ja muiden turvallisuuden. Ota yhteys SAMSUNG-huoltoon tai jälleenmyyjään, jos uunisi kaipaa korjausta.
- Hanki uudet verkkojohdot ja -liittimet viallisten tilalle valtuutetusta huoltoliikkeestä tai laitteen valmistajalta.
- Sähköjohdot tai -kaapelit eivät saa olla kosketuksissa uuniin.
- Uuni kytketään sähköverkkoon käyttäen hyväksyttyä suojakatkaisinta tai sulaketta. Älä milloinkaan käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Arvokilpi sijaitsee uuninluukun oikealla puolella.
- Laite on irrotettava sähköverkosta korjaamisen tai puhdistamisen ajaksi.
- Noudata varovaisuutta, kun käytät uunin lähellä sijaitsevia sähköpistokkeita.

VAROITUS

Irrota laite sähköverkosta vaihtaessasi uunin lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran. Uunin ollessa käynnissä sen sisäpinnat tulevat hyvin kuumiksi.

Turvaohjeet (jatkoa)

FI

Turvallisuus käytön aikana

- Tämä uuni on tarkoitettu vain kotitalouden ruuanvalmistukseen.
- Uunia käytettäessä sen sisäpinnat tulevat polttavan kuumiksi. Älä koske uunin sisäpintoja tai lämpövastuksia ennen kuin ne ovat jäähtyneet kunnolla.
- Älä säilytä palavia materiaaleja uunissa.
- Uunin pinnat kuumenevat, kun se kuumennetaan korkeaan lämpötilaan pidemmäksi aikaa.
- Avatessasi uunin luukkua varo uunista purkautuvaa kuumaa ilmaa ja höyryä.
- Kun valmistat alkoholia sisältäviä ruokia voi alkoholi höyrystyä korkeassa lämpötilassa ja höyry voi syttyä palamaan tullessaan kosketuksiin uunin kuuman kohdan kanssa.
- Turvallisuuksyistä laitetta ei pidä koskaan puhdistaa höyrysuihkulla tai painepesurilla.
- Pidä lapset turvallisella etäisyydellä uunista sen ollessa käytössä.
- Pakasteruuat, kuten pizzat, tulee paistaa grilliritilän päällä. Uunipelti voisi vääntyä suuren lämpöeron vuoksi.
- Älä kaada vettä kuuman uunin pohjalle. Se voi vahingoittaa emalipintaa.
- Uunia käytettäessä sen luukun tulee olla kiinni.
- Älä vuoraa uunin pohjaa alumiinifoliolla äläkä peitä sitä uunipellillä, paistoalustalla tai vuoalla. Alumiinifolio estää uunin kuumenemisen, mikä voi vahingoittaa emalipintoja ja estää ruuan kunnollisen kypsymisen.
- Hedelmämehuista jää tahroja, jotka voivat jäädä lähtemättömästi uunin emalipinnoille. Kun paistat kosteita kakkuja, käytä uunipannua.
- Älä pane astioita uunin luukun päälle.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu pienten lasten tai rajoitteisten henkilöiden käyttöön ilman vastuullisen aikuisen riittävää valvontaa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

Hävitysohjeet

Pakkausmateriaalin hävitys

- Laitteen pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä.
- Hävitä pakkausmateriaalit viemällä ne paikkakuntasi asianmukaisiin jätteipisteisiin.

Vanhojen laitteiden hävittäminen

VAROITUS

Ennen kuin hävität vanhan laitteen, tee siitä käyttökelvoton, jotta se ei voi aiheuttaa vaaraa.

Tee tämä antamalla sähköasentajan irrottaa laite verkkovirrasta ja poistaa laitteen sähköjohto.

Vanhat laitteet on hävitettävä asianmukaisesti, jottei niistä synny ympäristöhaittoja.

- Laitetta ei saa hävittää talousjätteen mukana.
- Tietoja ongelmajätteiden keräysajoista ja vastaanottopisteistä saat paikallisilta jätehuoltoviranomaisilta.

Uunin asentaminen

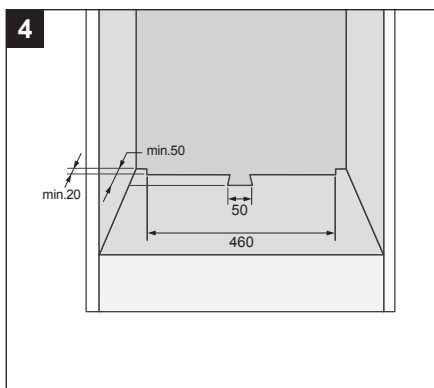
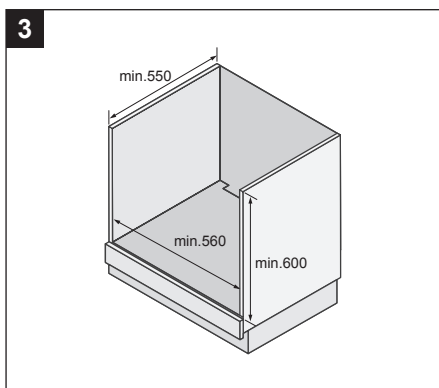
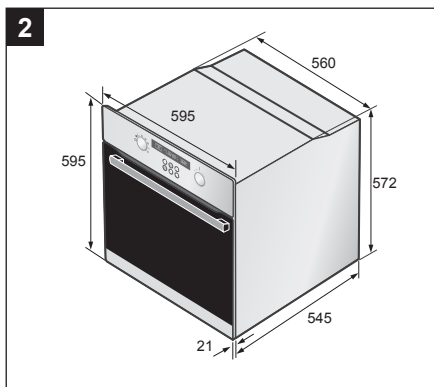
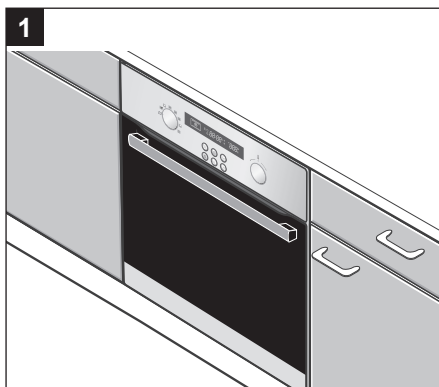
- ❗ Tämän laitteen sähköasennuksen saa suorittaa vain valtuutettu sähköasentaja. Asennuksessa on noudatettava laitteen mukana tulevia asennusohjeita. Poista suojamuovi uunin luukusta asennuksen jälkeen.

Asentajan turvallisuusohjeet

- Asennuksen on taattava suojaus altistumiselle sähkövarauksellisille osille.
- Kalusteen, johon laite asennetaan, tulee täyttää standardin DIN 68930 vakausvaatimukset.

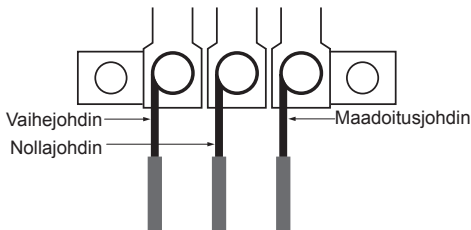
Asennus tason alle

- Noudata vaatimuksia vähimmäisetäisyyksistä.
- Kiinnitä uuni paikoilleen ruuveilla molemmilta puolilta.



5

Uunin kytkeminen sähköverkkoon
(H05VV-F, H05RR-F, min. 1,6 m, 2,5 mm²)



Sähköverkkoon liittäminen

Sähköliitännät tulee tehdä laitteen takana olevan liitoslaatan mukaisesti sähköasentajan toimesta, jonka tulee varmistaa, että laite on liitetty sähköverkkoon asennusohjeita ja paikallisia säädöksiä noudattaen.

Jos verkkoliitintä ei tehdä pistokytinliitännällä, on kytkennän tulopuolelle asennettava turvallisuuksista moninapainen irtikytkentälaitte (kosketinväli vähintään 3 mm).

- ☒ Kun laitteeseen kytketään virta sen elektronikka käynnistyy, jolloin sen valaistus nollaantuu hetkeksi. Sähkökaapelin (H05 RR-F tai H05 W-F, min. 1,6 m, 2,5 mm²) on oltava niin pitkä, että se voidaan kiinnittää uuniin, joka seisoo lattialla sijoituskalusteensa edessä.

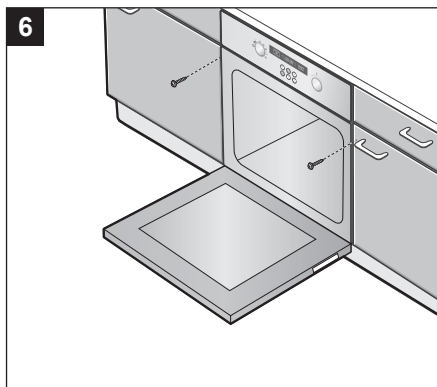
Avaa uunin alaosan taustalevy (käytä litteää ruuviavainta) ja avaa kokonaan kytkentäruuvi sekä kaapelin vedonpoistin. Asenna vasta sitten johtimet asianmukaisiin liittimiin.

Maadoitusjohdin tulee kiinnittää uunin (⏏) liittimeen.

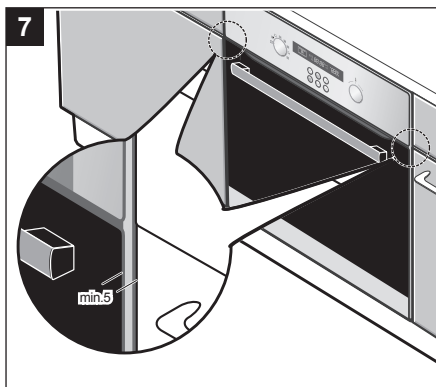
Jos uuni liitetään verkkovirtaan pistokytinliitännällä, tulee pistokkeeseen päästä helposti käsiksi uunin asentamisen jälkeenkin.

Emme vastaa vahingoista tai onnettomuuksista, jotka johtuvat puuttuvasta tai viallisesta maadoituksesta.

6



7

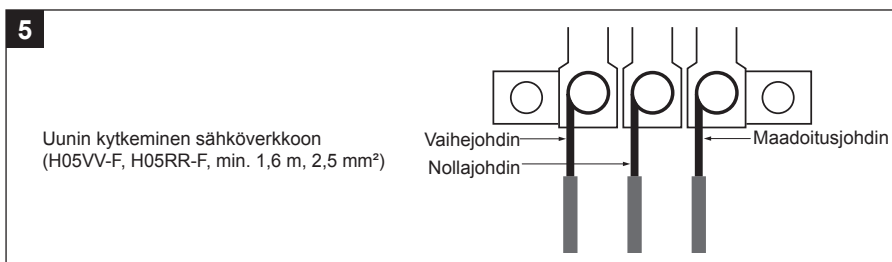
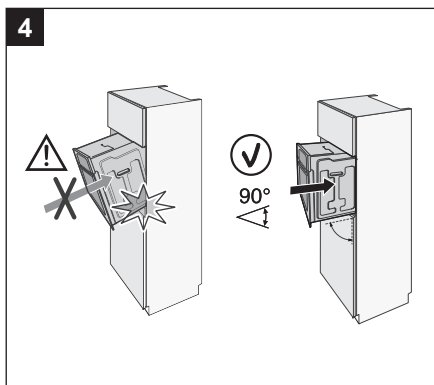
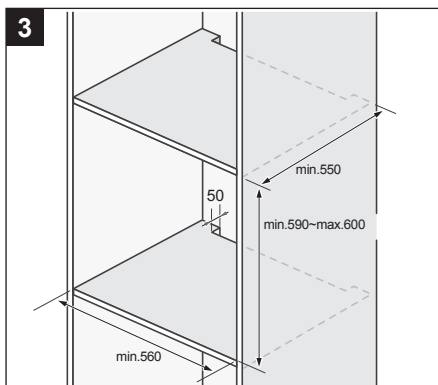
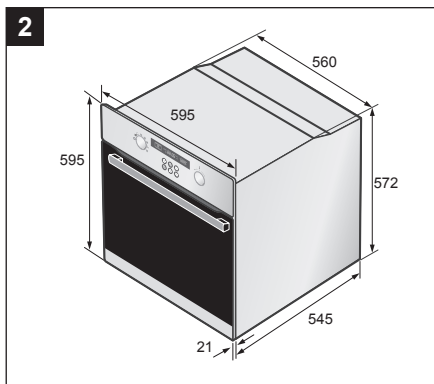
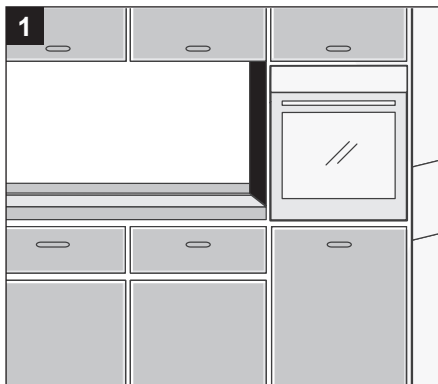


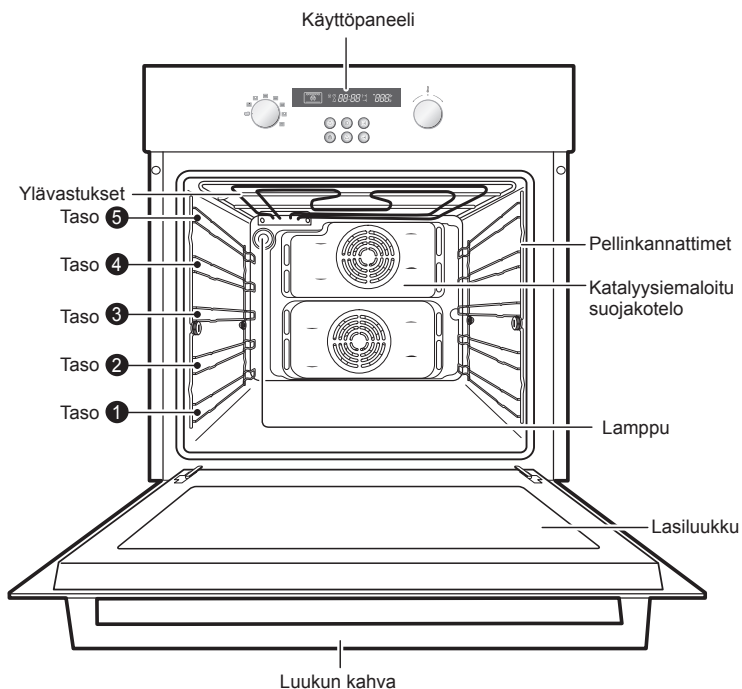
Uunin asentaminen (jatkoa)

FI

Asennus kaapistoon

- Noudata vaatimuksia vähimmäisetäisyyksistä.
- Uuni työnnetään paikoilleen oikeassa kohdistuskulmassa.





Uunitasot on numeroitu alkaen alhaalta.

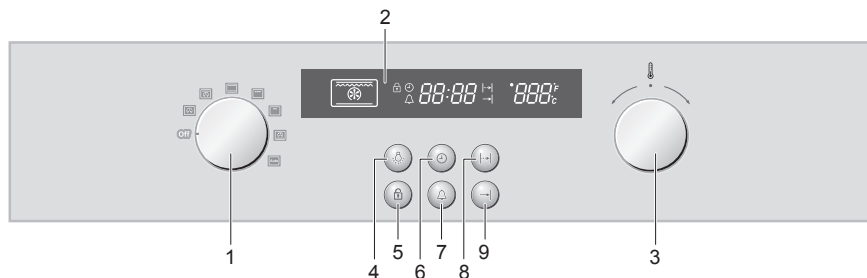
Tasoja 4 ja 5 käytetään pääosin grillitoiminnoissa.

Tietoja oikeiden uunitasojen valinnasta on oppaan ruuanvalmistusohjeissa.

Osat ja ominaisuudet (jatkoa)

FI

Kytkimet



- | | |
|-------------------------------|------------------|
| 1. Toimintovalitsin | 7. Munakello |
| 2. Näyttö | 8. Toiminta-aika |
| 3. Aika / Lämpötila -valitsin | 9. Lopetusaika |
| 4. Valokatkaisin | |
| 5. Lapsilukko | |
| 6. Kello | |

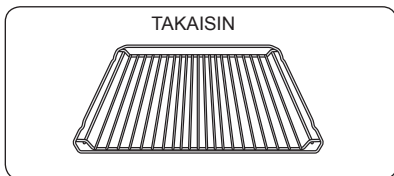
☒ **Toimintovalitsin ja Aika / Lämpötila -valitsin** ovat kohokytkimiä. Paina sisään ja käännä.

Osat ja ominaisuudet (jatkoa)

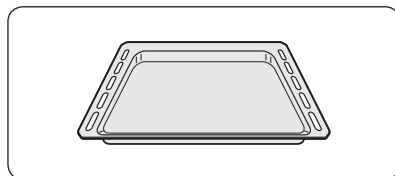
FI

Varusteet

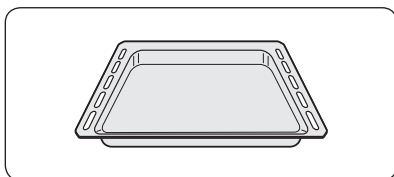
Seuraavat varusteet kuuluvat uuteen uuniin:



- 1** Grilliritilä, jolle asetat kypsennysastiat, kakkuvuoat jne.



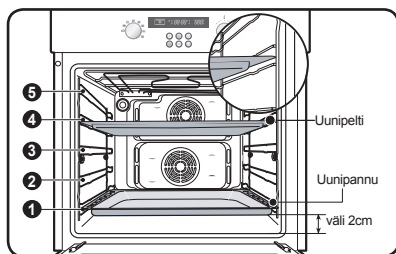
- 2** Uunipelti kakuille ja pikkuleiville.



- 3** Uunipannu paistamiseen, lihanesteiden tai -tippumisjätteiden keräämiseen.

Osat ja ominaisuudet (jatkoa)

FI



Uunipelti, uunipannu ja grilliritiä tulee asettaa huolellisesti pellinkannattimiin.

Varo kuumia uunin pintoja ja astioita, kun otat ruuat uunista.

Esimerkki Taso 1: Uunipannu
Taso 4: Uunipelti

- ☒ Kun käytät uunipannua tai uunipeltiä kypsennettävien ruokien tippumisjätteiden tai -nesteiden keräämiseen varmistaa, että ne ovat kunnolla pidikkeissään. Älä anna peltien joutua kosketuksiin uunin pohjapinnan kanssa, jottei emalipinta vaurioidu. Tasoon 1 asetettavien peltien ja astioiden tulee olla vähintään 2 cm uunin pohjaa ylempänä.

Varusteiden käyttö

Grilliritiä, uunipelti ja uunipannu

Grilliritiän paikka

Voit sijoittaa grilliritiän mille tasolle tahansa.

Uunipellin ja uunipannun paikka

Voit sijoittaa uunipellin ja/tai uunipannun mille tasolle tahansa.

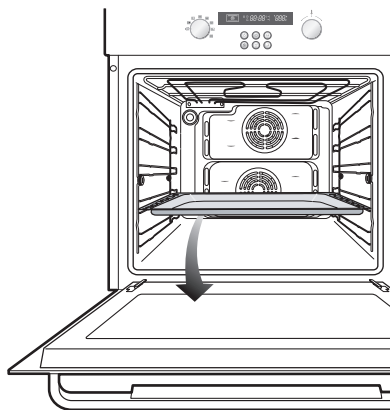
Turvakatkaisin

- Jollet valitse toiminta-aikaa, turvakatkaisin sammuttaa uunin automaattisesti tietyn ajan kuluttua.

Automaattinen sammutus eri lämpötiloissa

Alle 105 °C	16 tuntia
105 °C - 240 °C	8 tuntia
245 °C - 300 °C	4 tuntia

- Tämän uunin erikoisominaisuus on automaattinen virran poiskytkentä. Jos uunin lämpötila nousee poikkeavan korkeaksi, järjestelmä katkaisee sähkövirran vastuksiin tietyn ajan ajaksi.



Tuuletin

On normaalia, että käytön aikana venttiili purkaa kuumaa ilmaa uunin etuosasta.

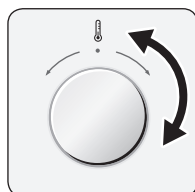
- Tuuletin myös jatkaa toimintaansa vielä uunin sammuttamisen jälkeen. Se pysähtyy kun uunin sisälämpötila on pudonnut 60 °C:een tai 25 minuutin kuluttua.

Kellonajan asetus

Kun sähkövirta ensi kerran kytketään uuniin, ohjauspaneelin näyttöön syttyy hetkeksi valo. 3 sekunnin kuluttua kello-kuvake ja 12:00 alkavat vilkkua näytössä. Uunia ei voi käyttää ennen kellonajan asetusta.



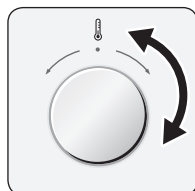
- 1** Uunia ei voi käyttää ennen kellonajan asetusta. "⌚" ja "12:00" alkavat vilkkua näytössä kun sähkövirta kytketään laitteeseen. Paina **Kello-näppäintä**. "⌚" ja "12:" alkavat välkkyä.



- 2** Käännä **Aika / Lämpötila -kytkintä** ja valitse tunti.
Esimerkki Kello on 1:30



- 3** Paina **Kello-näppäintä**. "⌚" ja ":00" alkavat välkkyä.



- 4** Käännä **Aika / Lämpötila -kytkintä** ja valitse minuutit. "⌚" alkaa välkkyä.



- 5** Paina **Kello-näppäintä** aika-asetuksen lopettamiseksi, tai odota 10 sekuntia. "⌚" katoaa näytöstä eikä "30" enää välky. Näytössä on oikea aika. Nyt laite on käyttövalmis.



Ensipuhdistus

Puhdista uuni hyvin ennen käyttöönottoa.

- 👁 Älä käytä teräviä tai hankaavia välineitä tai aineita. Ne voivat vahingoittaa pintaa. Käytä edustan emalipinnoille yleisesti kaupan olevia puhdistusaineita.

Uunin puhdistus

1. Avaa uunin luukku. Valo syttyy.
2. Puhdista kaikki pellit, varusteet ja pellinkannattimet lämpimällä vedellä ja astianpesunesteellä ja kuivaa puhtaalla, pehmeällä liinalla.
3. Puhdista samoin uunin sisus.
4. Pyyhi laitteen etupinnat kostealla liinalla.

Tarkista, että kellonaika on oikein. Poista varusteet ja käytä uunia kiertoilma-asetuksella 200 °C:ssa yhden tunnin ajan. Tästä esikuumennuksesta syntyy tavanmukaisesti erityinen haju, joten varmista keittiösi hyvä tuuletus.

Uunin toiminnot

Uunissa on seuraavat toiminnot

1. Tavallinen uuni

Suosituslämpö: 200 °C

Tavallinen uuni -toiminto on ihanteellinen paistamiseen yhdellä tasolla. Sekä ylä- että alavastus ovat toiminnassa tasaisen uuninlämmön ylläpitämiseksi.

Suosittellemme uunin esilämmittämistä Tavallinen uuni -toimintoa käytettäessä.

Ruokalaji	Taso	Varuste	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Pakastettu lasagne (500 - 1 000 g)	3	Grilliritilä	180 - 200	40 - 50
Kokonainen kala (esim. Dorade) (300 - 1 000 g) 3 - 4 leikattu molemmin puolin TIPPA ÖLJYÄ	3/2	Paahtoritilä / uunipannu	240	15 - 20
Kalafilleet (500 - 1 000 g) 3 - 4 leikattu molemmin puolin TIPPA ÖLJYÄ	3	Uunipelti	200	13 - 20
Pakastekyljykset (350 - 1 000 g) jauhelihaa ja kinkku-, juusto- tai sienitäytettä TIPPA ÖLJYÄ	3	Uunipelti	200	25 - 35
Pakastepihvit jauhelihasta, porkkanasta, punajuuresta tai perunasta (350 - 1 000 g) TIPPA ÖLJYÄ	3	Uunipelti	200	20 - 30
Porsaankyljykset (500 - 1 000 g) TIPPA ÖLJYÄ, SUOLAA & PIP-PURIA	3/2	Paahtoritilä / uunipannu	200	40 - 50
Uuniperuna (puolikas) (500 - 1 000 g)	3	Uunipelti	180 - 200	30 - 45
Pakastettu lihamureke/-kääryle sienitäytteellä (500 - 1 000 g) TIPPA ÖLJYÄ	3	Uunipelti	180 - 200	40 - 50
Sokerikakku (250 - 500 g)	2	Grilliritilä	160 - 180	20 - 30
Marmorikakku (500 - 1 000 g)	2	Grilliritilä	170 - 190	40 - 50
Hiivalla valmistettu kakku hedelmä- ja hilekoristeella, tarjottimella (1000 - 1 500 g)	2	Uunipelti	160 - 180	25 - 35
Muffinssit (500 - 800 g)	2	Grilliritilä	190 - 200	25 - 30

Alkuvalmistelut (jatkoa)

2. Ylälämpö + kiertoilma

Suosituslämpö: 190 °C

Tätä asetusta tulee käyttää paistettaessa kakkuja yhdellä tasolla ja pikkuleipiä, joiden on oltava hyvin ruskistuneita tai rapeita pohjasta. Se sopii myös pizzoille, piiraille ja juustokakuille. Ylävastus ja tuuletin ovat toiminnassa koko ajan, ja kuuma ilma kiertää tasaisesti.

Suosittellemme uunin esilämmittämistä Ylälämpö + kiertoilma -toimintoa käytettäessä.

Ruokalaji	Taso	Varuste	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Porsaankyljykset (1 000 g) SIVELE ÖLJYLLÄ JA MAUS-TEILLA	3/2	Paahtoritilä / uunipannu	180 - 200	50 - 65
Porsaanlapa foliossa (1 000 - 1 500 g) MARINOI	2	Uunipelti	180 - 230	80 - 120
Kokonainen kana (800 - 1 300 g) SIVELE ÖLJYLLÄ JA MAUS-TEILLA	2/1	Paahtoritilä / uunipannu	190 - 200	40 - 65
Liha- tai kalapihvit (400 - 800 g) TIPPA ÖLJYÄ, SUOLAA & PIP-PURIA	3	Paahtoritilä / uunipannu	180 - 200	15 - 35
Kananpalat (500 - 1 000 g) SIVELE ÖLJYLLÄ JA MAUS-TEILLA	4/3	Paahtoritilä / uunipannu	200 - 220	25 - 35
Paahdettu kala (500 - 1 000 g) käytä uuninkestävää astiaa SIVELE ÖLJYLLÄ	2	Grilliritilä	180 - 200	30 - 40
Naudanpaisti (800 - 1 200 g) SIVELE ÖLJYLLÄ JA MAUS-TEILLA	2/1	Paahtoritilä / uunipannu Lisää 1 kupillinen vettä	200 - 220	45 - 60
Ankanrinta (300 - 500 g)	4/3	Paahtoritilä / uunipannu Lisää 1 kupillinen vettä	180 - 200	25 - 35

3. Kiertoilma

Suosituslämpö: 170 °C

Tämä toiminto kypsentää ruuat jopa kolmella tasolla ja sopii myös paistamiseen ja paahtamiseen. Kypsennyksen hoitaa uunin takaseinän vastus ja tuuletin kierrättää lämmön tasaisesti.

Suosittellemme uunin esilämmittämistä Kiertoilma-toimintoa käytettäessä.

Ruokalaji	Taso	Varuste	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Lampaan kyljysrivi (350-700 g) SIVELE ÖLJYLLÄ JA MAUS-TEILLA	3/2	Paahtoritiä / uunipannu	190 - 200	40 - 50
Uunibanaanit (3 - 5 kpl), leikkaa kärki veitsellä, lisää 10 - 15 g suklaata, 5 - 10 g paloitetua pähkinää, hieman sokerivettä, kääri alumiinifolioon.	3	Grilliritilä	220 - 240	15 - 25
Uuniomenat 5 - 8 kpl x 150 - 200 g Poista karat, lisää rusinoita ja hilloa. Käytä uuninkestävää astiaa.	3	Grilliritilä	200 - 220	15 - 25
Lihaleikkeet (300 - 600 g) TIPPA ÖLJYÄ	3	Uunipelti	190 - 200	18 - 25
Täytetty jauheliharulla venäläisittäin (500 - 1 000 g) SIVELE ÖLJYLLÄ	3	Uunipelti	180 - 200	50 - 65
Pakastetut kroketit (500 - 1 000 g)	2	Uunipelti	180 - 200	25 - 35
Pakastetut uuniperunat (300 - 700 g)	2	Uunipelti	180 - 200	20 - 30
Pakastettu pizza (300 - 1 000 g)	2	Grilliritilä	200 - 220	15 - 25
Omena- ja mantelikakku (500 - 1 000 g)	2	Grilliritilä	170 - 190	35 - 45
Tuore voisarvi (200 - 400 g) (valmistaikinasta)	2	Uunipelti	180 - 200	15 - 25

4. Iso grilli

Suosituslämpö: 240 °C

Iso grilli grillaa suuremmatkin määrät matalia ruokia kuten pihvit, leikkeet ja kalan. Sopii myös paahtamiseen. Toiminnosta löytyvät sekä ylävastus että grilli.

Suosittelimme uunin esilämmittämistä Iso grilli -toimintoa käytettäessä.

Ruokalaji	Taso	Varuste	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Makkarat (paksut) 5 - 10 kpl	4/3	Paahtoritilä / uunipannu	220	5 - 8 käännä 5 - 6
Makkarat (ohuet) 8 - 12 kpl	4/3	Paahtoritilä / uunipannu	220	4 - 6 käännä 4 - 6
Paahtoleivät 5 - 10 kpl	5	Grilliritilä	240	1 - 2 käännä 1 - 2
Juustopaahtoleivät 4 - 6 kpl	4/3	Paahtoritilä / uunipelti	200	4 - 8
Pakastetut täytetyt ohukaiset venäläisittäin (200 - 500 g)	3	Uunipelti	200	20 - 30
Naudanpihvit (400 - 800 g)	4/3	Paahtoritilä / uunipannu	240	8 - 10 käännä 5 - 7

5. Pieni grilli

Suosituslämpö: 240 °C

Tämä toiminto sopii pienempien määrien grillaamiseen matalille ruuille kuten leikkeille, kalalle, leiville, asetettuna pellin keskelle. Vain ylävastus on toiminnassa.

Suosittellemme uunin esilämmittämistä Pieni grilli -toimintoa käytettäessä.

Aseta ruoka astian keskelle.

Ruokalaji	Taso	Varuste	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Pakastettu uuni-Camembert (2 - 4, 75 g/kpl) KYLMÄÄN UUNIIN (ennen esilämmitystä)	3	Grilliritilä	200	10 - 12
Pakastetut patongit kuorrutuksella (tomaatti-mozzarella tai kinkku-juusto)	3/2	Paahtoritilä / uunipelti	200	15 - 20
Pakastetut kalapaukot (300 - 700 g) KYLMÄÄN UUNIIN (ennen esilämmitystä) TIPPA ÖLJYÄ	3/2	Paahtoritilä / uunipelti	200	15 - 25
Pakastettu kalapurilainen (300 - 600 g) KYLMÄÄN UUNIIN, TIPPA ÖLJYÄ	3	Uunipelti	180 - 200	20 - 35
Pakastettu pizza (300 - 500 g) KYLMÄÄN UUNIIN (ennen esilämmitystä)	3/2	Paahtoritilä / uunipelti	180 - 200	23 - 30

Alkuvalmistelut (jatkoa)

6. Alalämpö + kiertoilma

Suosituslämpö: 190 °C

Alalämpö + kiertoilma -toiminto on tarkoitettu paistoksille, joiden pohja on rapea ja pinta kostea, kuten pizzat, quiche lorraine, saksalaiset hedelmäkakut ja juustokakut.

Suosittelemme uunin esilämmittämistä Alalämpö + kiertoilma -toimintoa käytettäessä.

Ruokalaji	Taso	Varuste)	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Hiivataikinapiiras omenoilla, pakaste (350 - 700 g)	3	Grilliritilä	180 - 200	15 - 20
Pienet voitaikinapiiraat täytteellä, pakaste (300 - 600 g) SIVELE VALKUAISELLA, KYLMÄÄN UUNIIN (ennen esilämmitystä)	3	Uunipelti	180 - 200	20 - 25
Lihapyörykät kastikkeessa (250 - 500 g) käytä uuninkestävää astiaa	3	Grilliritilä	180 - 200	25 - 35
Voitaikinaviinerit (500 - 1 000 g) SIVELE VALKUAISELLA	3	Uunipelti	180	15 - 23
Canneloni-pasta kastikkeessa (250 - 500 g) käytä uuninkestävää astiaa	3	Grilliritilä	180	22 - 30
Hiivataikinapiiraat täytteellä (600 - 1 000 g) SIVELE VALKUAISELLA	3	Uunipelti	180 - 200	20 - 30
Kotitekoinen pizza (500 - 1 000 g)	2	Uunipelti	200 - 220	15 - 25
Kotitekoinen leipä (700 - 900 g)	2	Grilliritilä	170 - 180	45 - 55

7. Automaattiset ohjelmat

Seuraavassa taulukossa on 15 automaattiohjelmaa keittämiseen, paahattamiseen ja grillaamiseen

sekä annetaan niihin liittyvät määrät, painorajat ja asianmukaiset suositukset.

Esiohjelmoidut toiminnot ja ajat lisäävät käyttömukavuutta.

Käytä näitä ohjeita ruoanvalmistuksessa. Aseta ruoka aina kylmään uuniin.

Nro.	Ruokalaji	Paino/kg	Varuste	Taso	Reseptiehdotus
1	Pakastettu pizza	1 - 0,3 - 0,6 2 - 0,7 - 1,0	Grilliritilä	2	Aseta pakastettu pizza grilliritilän keskelle. Suosittelemme ohuille pizzoille asetusta 0,3 - 0,6 kg, paksuorruutteisille pizzoille asetusta 0,7 - 1,0 kg..
2	Pakastetut uuniperunat	1 - 0,3 - 0,5 2 - 0,5 - 0,7	Uunipelti	2	Levitä pakastetut uuniperunat tasaisesti paistopellille. Ensimmäistä asetusta suositellaan ohuille ranskanperunoille, toista asetusta paksuille uuniperunoille. Käytä leivinpaperia. Suosittelemme että pelti käännetään, kun 2/3 valmistusajasta on kulunut.
3	Pakastetut kroketit	1 - 0,3 - 0,6 2 - 0,7 - 1,0	Uunipelti	2	Aseta pakastetut perunakroketit tasaisesti uunipellille. Suosittelemme että pelti käännetään, kun 2/3 valmistusajasta on kulunut.
4	Tuore lasagne	1 - 0,3 - 0,5 2 - 0,8 - 1,0	Grilliritilä	3	Käytä uuninkestävää lasiastiaa. Aseta jäähdytetty tai kotitekoinen lasagne grilliritilän päälle uunin keskelle.
5	Höyrytetty kala	1 - 0,2 - 0,4 2 - 0,5 - 0,7 3 - 0,8 - 1,0	Grilliritilä	2	Aseta valmisteltu raaka kala (esimerkiksi taimen, kolja tai turska) sopivan kokoiseen kannelliseen lasiastiaan. Lisää astiaan nestettä (esimerkiksi 3 - 4 teelusikallista sitruunamehua, valkoviiniä tai vettä), kunnes astian alaosa on peittynyt, ja peitä astia kannella. Aseta astia grilliritilälle. Jos pidät enemmän paahdetusta ulkonäöstä, hiero kalan pinta oliiviöljyllä äläkä peitä astiaa.
6	Paahdettu kana	1 - 0,8 - 1,0 2 - 1,1 - 1,3	Grilliritilä Uunipannu	2 1	Hiero jäähdytetty kana öljyllä ja mausteilla, ja aseta se grilliritilälle rintapuoli ylöspäin.
7	Naudanpihvit	1 - 0,3 - 0,6 2 - 0,6 - 0,8	Grilliritilä Uunipannu	4 3	Aseta 2 - 6 naudanpihviä grilliritilälle tasaisesti vierekkäin. Ensimmäinen asetusta on tarkoitettu ohuille, toinen asetusta paksuille pihveille. Käännä äänimerkin kuullessa. Jatka ruoanvalmistusta painamalla TOIMINTA-AIKA-näppäintä.
8	Naudanpaisti	1 - 0,6 - 0,8 2 - 0,9 - 1,1 3 - 1,2 - 1,4	Grilliritilä Uunipannu	2 1	Marinoi naudanpaisti ja aseta se grilliritilälle. Lisää 1 kupillinen vettä uunipannuun. Käännä äänimerkin kuullessa. Kääri alumiinifoliaan valmistuksen jälkeen ja seisota 5 - 10 minuuttia.

7. Automaattiset ohjelmat

Nro.	Ruokalaji	Paino/kg	Varuste	Taso	Reseptiehdotus
9	Kakku	1 - 0,5 - 0,6 2 - 0,7 - 0,8 3 - 0,9 - 1,0	Grilliritilä	2	Aseta taikina sopivan kokoiseen pyöreään ja syvään uunivuokaan, kun valmistat vuoka- tai rengaskakkuja. Ohjelma soveltuu marmori-, sitruuna- ja has-selpähkinäkakkujen taikinoille.
10	Muffinssit	1 - 0,5 - 0,6 2 - 0,7 - 0,8	Grilliritilä	2	Kaada muffinssitaikina metalliseen muffinssias-tiaan, johon mahtuu 12 muffinssia. Aseta astia ritilälle. Painoluokkaa 0,5 - 0,6 kg suositellaan 45 g muffinsseille, painoluokkaa 0,7 - 0,8 taas keskikokoisille 65 g muffinsseille.
11	Taikinan kohotus	1- pizzataikina 2- hiivataikina 3- hapate	Grilliritilä	2	Ensimmäinen asetus on tarkoitettu pizzan hiivataikinan ja kakkujen kohotukseen tai leipätaikinan esikohotukseen. Kaada taikina isoon pyöreään astiaan ja peitä muovikelmulla. Toinen asetus on tarkoitettu leipätaikinalle, kuten hiiva- tai hapantaikinalle. Kolmas asetus on tarkoitettu hapatteelle. Vaivaa esikohotettu taikina käsin, kaada se paist-oastiaan ja peitä se muovikelmulla.
12	Valkoinen leipä	1 - 0,75 - 0,85	Grilliritilä	2	Tämä ohjelma soveltuu sekaleiville, joissa käytetään 500 g vehnä- ja ruisjauhoja. Noudata pak-kauksessa olevia ohjeita. Kaada hiivataikina neliskulmaiseen paistoastiaan. Sivele taikinan pinta vedellä. Leikkaa pituussuunnassa veitsellä.
13	Koko-jyväleipä	1 - 0,75 - 0,85	Grilliritilä	2	Tämä ohjelma soveltuu sekaleiville, joissa käytetään 500 g vehnä- ja ruisjauhoja. Noudata pakkauksessa olevia ohjeita. Kaada hapate (hapantaikina) sopivaan neliskulmaiseen paistoastiaan. Sivele taikinan pinta vedellä. Leikkaa pituus-suunnassa veitsellä.
14	Sämpylät / ciabatta	1 - 0,2 - 0,4 2 - 0,6 - 0,8	Uunipelti	3	Ensimmäinen asetus soveltuu pienille taikina-annoksille, kuten sämpylöille, tai voisarvien tuoretaikinalle (4 - 8 kpl). Toinen asetus soveltuu kotitekoisten ciabatta-leipien tai patonkien taikinalle (2 - 6 kpl). Käytä leivinpaperia.
15	Kotitekoinen pizza	1 - 0,2 - 0,6 2 - 0,8 - 1,2	Uunipelti	2	Ensimmäinen asetus soveltuu pizzapaloille (7 - 9 kpl). Toinen asetus soveltuu yhdelle pyöreälle tai pellin kokoiselle pizzalle. Painoal-ueissa on otettu huomioon myös täytteet, kuten kastike, vihannekset, kinkku ja juusto. Jos pidät rapeasta kuoresta, suosittelemme uunin esiläm-mittämistä alalämmöllä ja kiertoilmatoinnolla 5 minuutin ajan.

Koekeittiössä testatut ruuat

Standardi EN 60350

1. Leivonta

Suositukset perustuvat esilämmitetyn uunin käyttöön.

Ruokatyyppe	Astia & huomau- tukset	Taso	Toiminto	Lämpö °C	Valmistu- saika min
Pienet kakut	Uunipelti	2	Tavallinen uuni	170 - 190	15 - 25
	Uunipannu + uunipelti	1 + 4	Kiertoilma	150 - 170	20 - 30
Rasvaton sokerikakku	Kakkuvuoka grilliritilällä (tummapintainen, ø 26 cm)	1	Tavallinen uuni	160 - 180	25 - 35
Omenapiiras	Grilliritilä + uunipelti + 2 irtopohjavuokaa (tummia, ø 20 cm)	1 + 3	Kiertoilma	170 - 190	80 - 100
	Grilliritilä + 2 irtopohjavuokaa (tummia, ø 20 cm)	1 diagonaalisesti	Tavallinen uuni	180 - 200	75 - 90

2. Grillaus

Esilämmitä tyhjää uunia 5 minuuttia Iso grilli -toiminnolla.

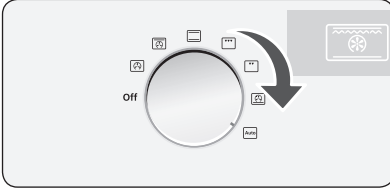
Käytä tätä toimintoa enintään 300 °C:n lämmöllä.

Ruokatyyppe	Astia & huomau- tukset	Taso	Toiminto	Lämpö °C	Valmistu- saika min
Vehnäpaah- toleipä	Grilliritilä	5	Iso grilli	300	1: 1 - 2 2: 1 - 1 1/2
Hampurilaiset	Grilliritilä / Uunipannu (neste- keräämiseen)	4 / 3	Iso grilli	300	1: 7 - 10 2: 5 - 8

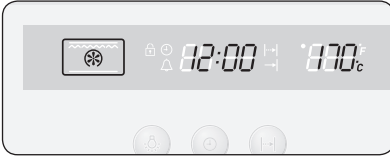
Uunin käyttö

FI

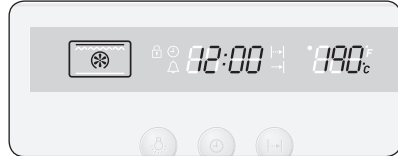
Toiminnon valinta



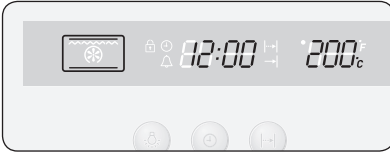
1 Käännä **Toimintovalitsin** valitsemaasi uunitoimintoon.



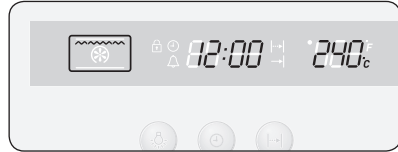
Kiertoilma



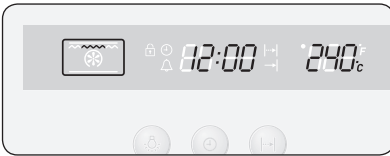
Ylälämpö + Kiertoilma



Tavallinen uuni



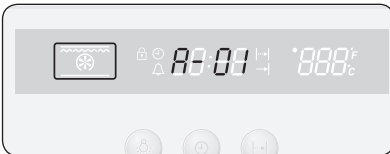
Iso Grilli



Pieni Grilli

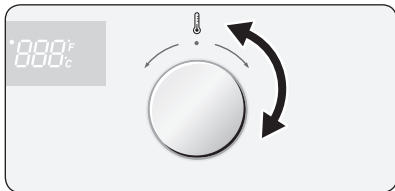


Alalämpö + Kiertoilma



Automaattiohjelmat

Lämpötilan asetus



- 1** Käännä **Aika / Lämpötila -kytkintä** ja valitse lämpötila 5 °C:n välein.

40 °C – 250 °C

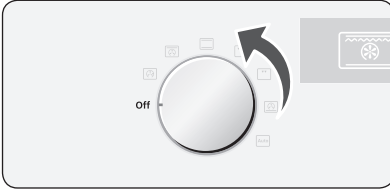
40 °C – 300 °C (iso ja pieni grilli)

☒ Voit säätää lämpötilaa paistamisen aikana.

Uunin käyttö (jatkoa)

FI

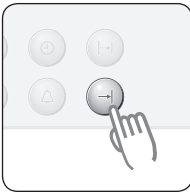
Virran katkaiseminen



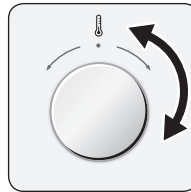
Sammuta uuni kääntämällä **Toimintovalitsin** "Off" -asentoon.

Lopetusaika

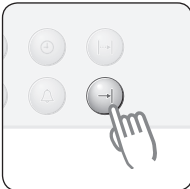
Voit säätää lopetusaajan kypsennyksen aikana.



1 Paina **Lopetusaika** -näppäintä.
Esimerkki Kello on 12:00



2 Käännä **Aika / Lämpötila** -kytkintä ja valitse haluamasi lopetusaika.



3 Paina **Lopetusaika** -näppäintä.
Uunin toiminta lakkaa valitsemanasi lopetusaikana, ellei paina uudelleen **Lopetusaika** -kytkintä 5 sekunnin kuluessa.



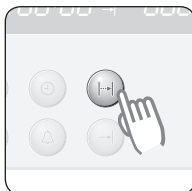
Voit säätää uudelleen lopetusaikaa kypsennyksen aikana **Aika / Lämpötila** -valitsimella tarvittaessa.

Uunin käyttö (jatkoa)

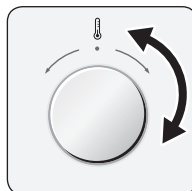
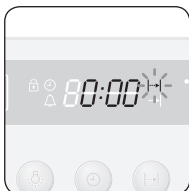
FI

Toiminta-aika

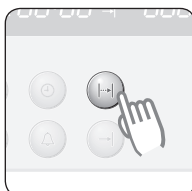
Voit säätää toiminta-aikaa kypsennyksen aikana.



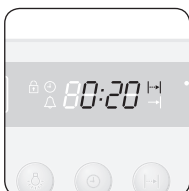
1 Paina **Toiminta-aika** -näppäintä.



2 Käännä **Aika / Lämpötila** -kytkintä ja valitse haluamasi toiminta-aika.



3 Paina **Toiminta-aika** -näppäintä. Uuni toimii valitsemasi ajan, ellei paina uudelleen **Toiminta-aika** -näppäintä 5 sekunnin kuluessa.

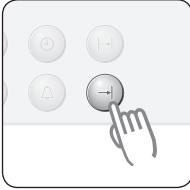


- ☒ Voit säätää uudelleen toiminta-aikaa kypsennyksen aikana **Aika / Lämpötila** -valitsimella tarvittaessa.

Ajastettu käynnisty

Tapaus 1 - Toiminta-aika valitaan ensin

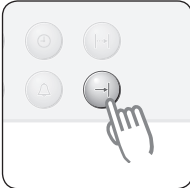
Jos Lopetus aika asetetaan vasta Toiminta-ajan jälkeen, uuni laskee uudelleen toiminta-ajan ja lopetusajan ja tarvittaessa uuni käynnistyy viivästetysti.



- 1** Paina **Lopetus aika** -näppäintä.
Esimerkki Kello on 15:00 ja uunin haluttu toiminta-aika on 5 tuntia.



- 2** Käännä **Aika / Lämpötila** -kytkintä ja valitse lopetus aika.
Esimerkki Haluat 5 tunnin kypsytyksen ja lopettaa kello 20:30.



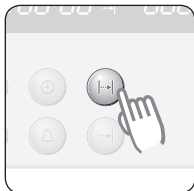
- 3** Paina **Lopetus aika** -näppäintä.
Syttyy "Valmis" -kuvake, joka näkyy viivästettyyn käynnistykseen asti.

Uunin käyttö (jatkoa)

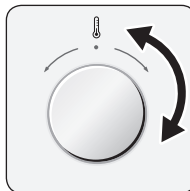
FI

Tapaus 2 - Lopetusaika valitaan ensin

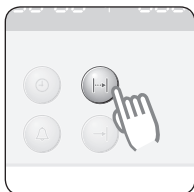
Jos Toiminta-aika asetetaan vasta Lopetusajan jälkeen, uuni laskee uudelleen toiminta- ja lopetusajat ja tarvittaessa viivästyttää uunin käynnistystä.



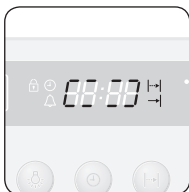
- 1** Paina **Toiminta-aika -näppäintä**.
Esimerkki Kello on 15:00 ja haluttu lopetusaika on klo. 17:00.



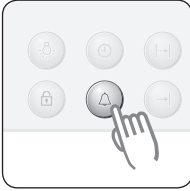
- 2** Käännä **Aika / Lämpötila -kytkintä** ja valitse toiminta-aika.
Esimerkki Haluat 1.5 tunnin kypsytyksen ja lopettaa kello 17:00.



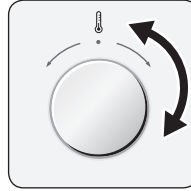
- 3** Paina **Toiminta-aika -näppäintä**.
Syttyy "Valmis" -kuvake, joka näkyy viivästettyyn käynnistykseen asti.



Munakello

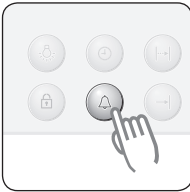


- 1** Paina **Munakello** -näppäintä. “”-kuvake syttyy.



- 2** Käännä **Aika / Lämpötila** -kytkintä ja aseta aika.

Esimerkki 5 minuuttia



- 3** Paina **Munakello** -näppäintä, jolloin kello käynnistyy. Merkkiäni ilmoittaa, kun valitsemasi aika on kulunut.

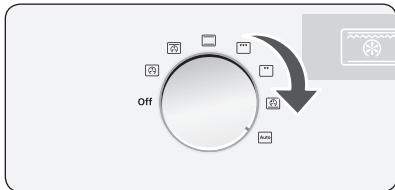


Paina **Munakello** -näppäintä 2 sekuntia ajanoton peruuttamiseksi.

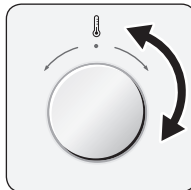
Uunin käyttö (jatkoa)

FI

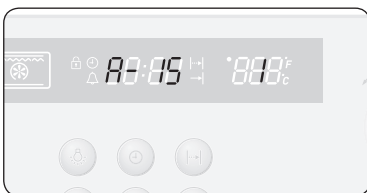
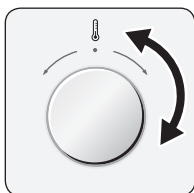
Automaattiohjelmat



- 1** Käännä **Toimintovalitsin** Automaattitoimintoon.



- 2** Valitse haluamasi resepti kääntämällä **Aika / Lämpötila -kytkintä** oikealle ja vasemmalle. Odota 5 sekuntia ennen kuin valitset painon. Voit aloittaa kypsennyksen heti, jos valitset reseptin, jossa paino on jo määritetty.



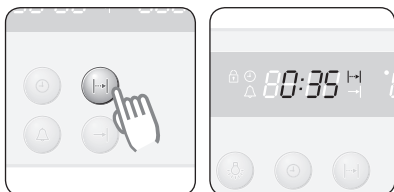
- 3** Valitse haluamasi paino kääntämällä **Aika / Lämpötila -kytkintä** oikealle ja vasemmalle. Näytössä näet esilämmitysajan (min:sek), joka alkaa 5 sekunnin kuluttua painon valinnasta. Näyttöön tulee jäljellä oleva paistoaika (tunti:min), jos valitsit reseptin ilman uunin esilämmitystä.

Esilämmitys valmis

Kun esilämmitys on valmis, kuulet äänimerkin, ja näytössä on jäljellä oleva paistoaika (tunti: min). Pidä "Esilämmitys" päällä siihen saakka, kun panet ruuan uuniin ja painat **Toiminta-aika** -näppäintä.

Uunin käyttö (jatkoa)

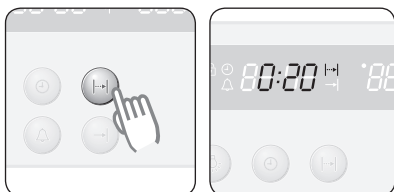
FI



- 4** Paina **Toiminta-aika** -näppäintä. Näytöstä näet toiminta-ajan kulumisen. Valmistuksen vaihe 1. alkaa.

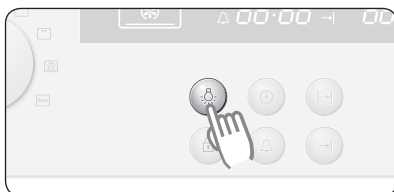
Kun toiminto tulee kohtaan "Käännä"

kuulet äänimerkin. Valmistus loppuu "Käännä" -käskyyn, jolloin painat **Toiminta-aika** -näppäintä.



- 5** Paina **Toiminta-aika** -näppäintä. Äänimerkki loppuu, ja uuni toimii taas.

Valo



- 1** Paina **Lamppu** -näppäintä.
1. Sammuu
 2. Syttyy

Uunin käyttö (jatkoa)

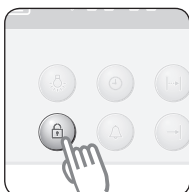
FI

Lapsiturva -toiminto

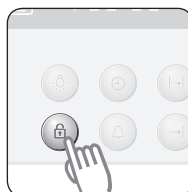
Voit käyttää lapsilukkoa valmiustilassa (stand-by).



- 1** Käännä **Toimintovalitsin** "Off"-asentoon. Paina **Lapsilukko -näppäintä** 3 sekunnin ajan. "🔒" ilmestyy näyttöön.



- 2** Käännä **Toimintovalitsin** "Off"-asentoon. Paina 3 sekunnin ajan **Lapsilukko -näppäintä** lukituksen avaamiseksi.

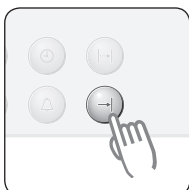


🔒 Lukituksen aikana valitsimet eivät toimi lukuun ottamatta lukituksen avausta.

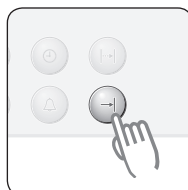
Äänimerkin mykistäminen



- 1** Mykistä äänimerkki painamalla samanaikaisesti **Kello ja Lopetusaika -näppäimiä** 3 sekunnin ajan.



- 2** Aktivoi äänimerkki painamalla uudelleen samanaikaisesti **Kello ja Lopetusaika -näppäimiä** 3 sekunnin ajan.



Ulkopinnat

- Käytä puhdistusliinaa ja mietoa pesuainetta tai lämmintä saippuavettä uunin sisä- ja ulkopintojen puhdistukseen.
- Kuivaa pinnat talouspaperilla tai kuivalla liinalla.
- Älä käytä hiovia, syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita.

Teräksiset etupinnat

- Älä käytä teräsvillaa, hankaustyynyjä tai hioma-aineita. Ne voivat vaurioittaa pintaa.

Alumiiniset etupinnat

- Pyyhi pinta hellävaroin pehmeällä kangas- tai mikrokuituliinalla ja miedolla ikkunanpesuaineella.

VAROITUS

Varmista ennen puhdistusta, että uuni on kylmä.

Uunin sisäosat

- Älä puhdista käsin luukun tiivistettä.
- Älä käytä karkeita hankaustyynyjä tai sieniä.
- Käytä tavanomaisia kaupan uuninpuhdistusaineita, jotta et vahingoita emalipintoja.
- Käytä uuninpuhdistuksen erikoistuotteita vaikeaan likaan.

Varusteet

Pese varusteet ja astiat aina käytön jälkeen ja kuivaa keittiöpyyhkeellä.

Noin 30 minuutin liotus saippuavedessä helpottaa puhdistusta.

Katalyysiemaloidut pinnat

Irrotettava takaseinän suojakotelo on pinnoitettu tummanharmaalla katalyysiemalilla, joka voi likaantua kiertoilmatoinnossa ilman mukana liikkuvasta öljystä ja rasvasta. Nämä tahrat palavat puhtaiksi 200 °C:n ja sitä korkeammassa lämmössä, esimerkiksi paistamisen aikana. Mitä korkeampi lämpötila, sitä nopeammin lika palaa pois.

Uuni ja sen varusteet tulee puhdistaa aina käytön jälkeen. Muutoin lika tarttuu seuraavilla käyttökerroilla pintoihin entistä voimakkaammin, jolloin puhdistus vaikeutuu tai voi tulla jopa mahdottomaksi.

Käsinpuhdistus

Varmista ennen puhdistusta, että uuni on kylmä.

- Katalyysiemaloitu pinta tulee puhdistaa kuuman veden ja astianpesuaineen liuksella käyttämällä pehmeää nailonharjaa.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, kovia harjoja, hankaustyyynyjä tai -liinoja, teräsvillaa, veistä tai muita kuluttavia aineita. Älä käytä uuninpuhdistussumutteita katalyysiemaliin, sillä niiden kemikaalit voivat vahingoittaa emalia ja heikentää sitä.

Jos käytät uuninpuhdistusaineita muilla uunin pinnoilla, katalyysiemaloitu suojakotelo pitää ensin irrottaa uunista.

Kuumapuhdistus

Ennen kuin puhdistat katalyysiemaloitua suojakoteloä korkealla uuninlämmöllä varmista, että uunin muut pinnat on puhdistettu edelläkuvatulla tavalla. Muutoin kuumuus voi kiinnittää lian uunin sisäpinnoille pysyvästi.

Jos käsinpuhdistuksen jälkeen uuni on edelleen hyvin likainen, sen kuumennus korkeaan lämpötilaan auttaa poistamaan öljy- ja rasvatahrat.

Huomaa, ettei mauste-, siirappi- tai muu niiden kaltainen lika lähde tällä puhdistustavalla. Tämä lika tulee puhdistaa kuuman veden ja astianpesuaineen liuksella sekä pehmeällä harjalla.

- Poista kaikki lisävarusteet uunin sisältä.
- Valitse Tavallinen uuni -toiminto.
- Aseta lämpötilaksi 250 °C.
- Käytä uunia noin 1 tunnin ajan. Kuumapuhdistuksen kesto riippuu lian määrästä.

Kuumapuhdistus kannattaa ajastaa käyttämällä Lopetusaika -painiketta, jolloin uunin virta katkeaa lopuksi itsestään.

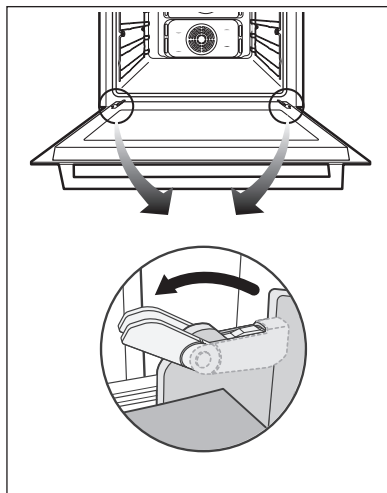
Jäljellä oleva lika häviää vähittäin, kun uunia käytetään kuumana.

Uuninluukun puhdistus

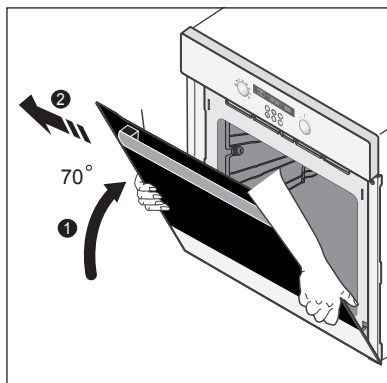
Uuninluukua ei tule irrottaa normaalikäytössä, mutta jos se on välttämätöntä esim. puhdistuksen vuoksi, noudata näitä ohjeita. Uuninluukku on painava.

Uuninluukun irrottaminen

1. Käännä auki molempien saranoiden vivut.



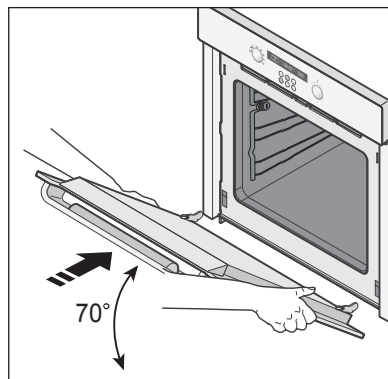
2. Ota tukeva ote luukun reunojen keskikohdilta molemmin käsin.
3. Käännä luukua noin 70 ° kunnes saranat voidaan irrottaa kokonaan sarana-aukoista.



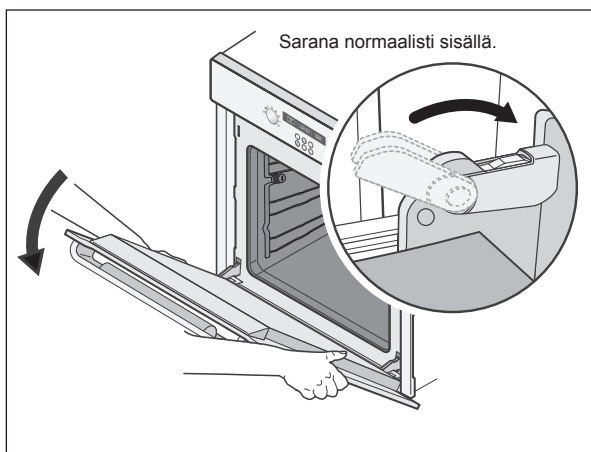
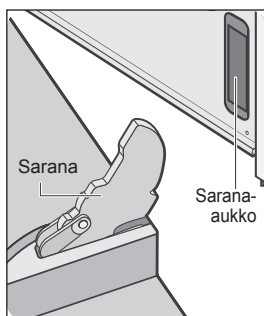
Puhdistus ja huolto (jatkoa)

Uuninluukun kiinnittäminen

1. Varmista, että saranavivut ovat auki ja kohdista saranat aukkoihinsa.



2. Käännä luukkua vaakatasoon ja sulje saranavivut.



Luukun lasit

Uuninluukussa on kolme päällekkäistä lasilevyä. Sisimmäinen ja keskimmäinen lasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

VAROITUS

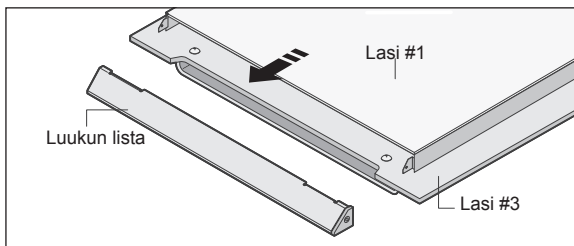
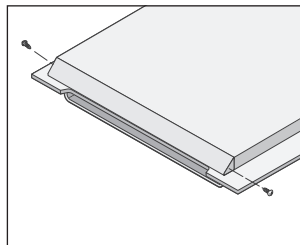
- Aina luukun ollessa irti uunista, saranavipujen tulee olla auki.
- Uuninluukua ei saa puhdistaa voimakkailla aineilla tai metallilastoilla; ne voivat naarmuttaa lasipintoja, mikä voi johtaa lasin rikkoontumiseen.
- Älä irrota uuninluukun osia (laseja tai muita osia) luukun ollessa paikoilleen kiinnitettynä; se voi olla vaarallista.

Huom.

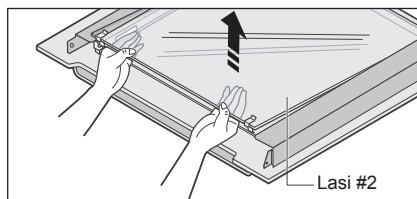
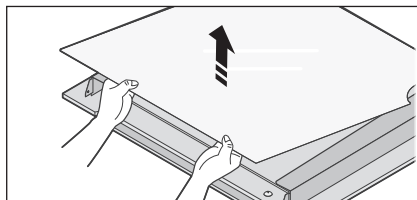
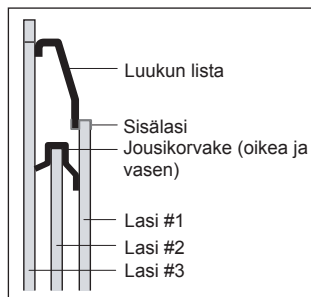
Lasi voi särkyä, jos kohdistat liikaa kuormitusta erityisesti etummaisena lasin reunoille.

Luukun purkaminen

1. Avaa luukun vasemmalla ja oikealla puolella olevat kaksi ruuvia.
2. Irrota luukun kaksi tukea ja luukun lista ja irrota kahvan kiinnittävät kaksi ruuvia.



3. Irrota sisin lasilevy, lasi #1.
4. Nosta lasi #2 ja irrota levyn yläreunan kaksi jousikorvaketta.

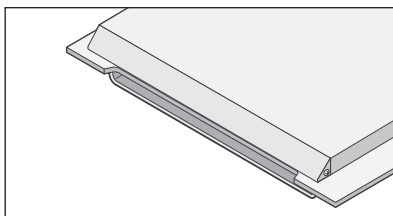
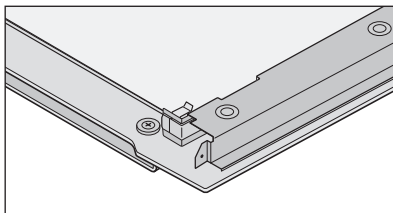
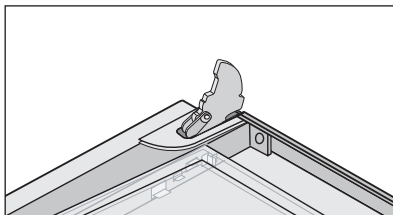


Puhdista lasit lämpimällä vedellä tai astianpesunesteellä ja kuivaa puhtaalla, pehmeällä liinalla.

Puhdistus ja huolto (jatkoa)

Luukun kokoaminen

1. Puhdista lasit ja sisäosat lämpimällä saippuavedellä.
 - ☒ Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai pesimiä. Käytä sientä ja pesunestettä tai lämmintä saippuavettä.
2. Kiinnitä lasin #2 yläreunaan kaksi jousikorvaketta ja aseta lasi #2 paikoilleen.
3. Kiinnitä lasi #1 sekä luukun lista ja tuet.
4. Ruuvaa kiinni kaksi ruuvia luukun molemmin puolin.

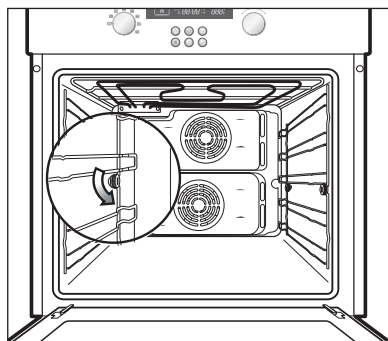


Pellinkannattimet

Uunin sisustaa puhdistettaessa molemmat pellinkannattimet voidaan poistaa.

Pellinkannattimien poistaminen

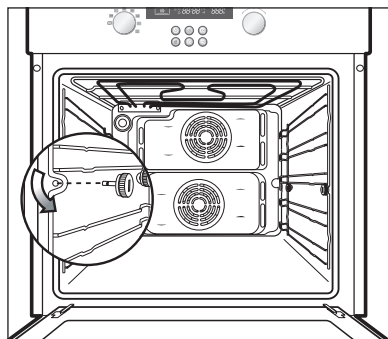
1. Käännä takaruuvia vain 2~3 kierrosta vastapäivään.
 - ☒ Käytä kääntämiseen kolikkoa.



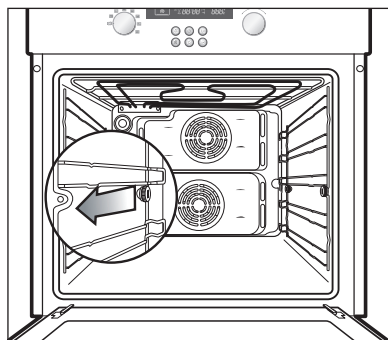
Puhdistus ja huolto (jatkoa)

FI

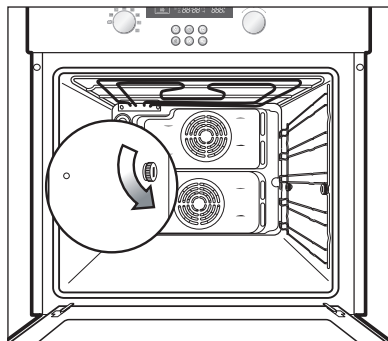
2. Tartu kannattimeen ja poista eturuuvi kääntämällä vastapäivään.



3. Vedä pellinkannatin irti.



4. Irrota takaruuvi kääntämällä vastapäivään.

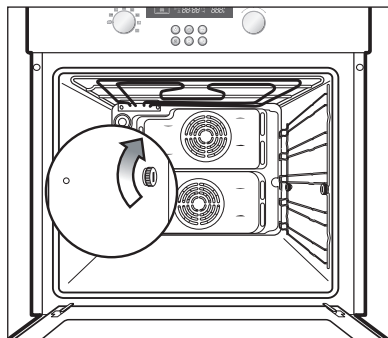


Puhdistus ja huolto (jatkoa)

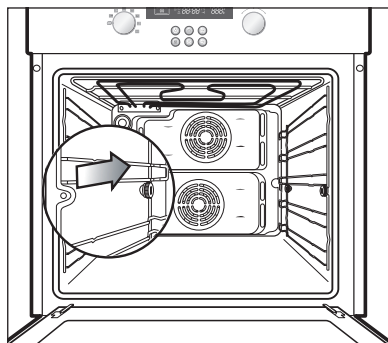
Pellinkannattimien kiinnittäminen

FI

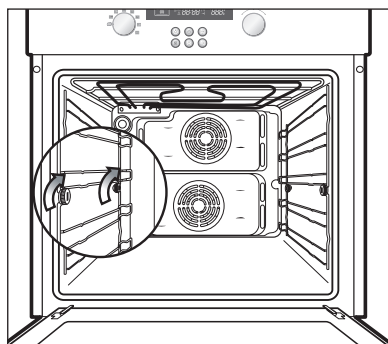
1. Laita ruuvi takaruuvien reikään ja käännä vain 2~3 kierrosta myötäpäivään.



2. Työnnä pellinkannattimen U-välike ruuvien runkoon.



3. Laita ruuvi eturuuvien reikään ja kiristä molemmat ruuvit.



Lampun vaihto



Sähköiskun vaara!

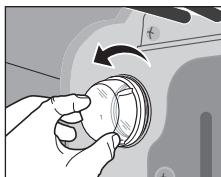
Toimi seuraavasti ennen lampun vaihtamista:

- Katkaise uunista virta;
- Irrota laite verkkovirrasta; ja
- Suojaa sähkölamppua ja sen lasikupua panemalla kangasta pehmusteeksi uunin pohjalle.



Voit ostaa uuden lampun SAMSUNG-huollosta.

Uunin takalampun vaihto ja lasikuvun puhdistus



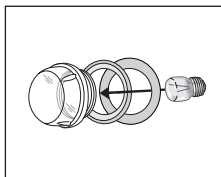
1. Irrota lasikupu vastapäivään kääntämällä.

2. Irrota metallirengas ja tiivisterengas ja puhdista lasikupu.

3. Asenna paikoilleen uusi, 300 °C:n kuumuuden kestävä uunilamppu (25 W:n, 230 V:n).

4. Aseta lasikupuun metalli- ja tiivisterenkaat.

5. Asenna lasikupu paikoilleen.



Usein esitetyt kysymykset & ongelmatilanteet

Mitä teen, jos uuni ei kuumene?

Mahdollisia ratkaisuja:

- Uunia ei ole kytketty päälle. Käynnistä uunin toiminta.
- Kelloa ei ole asetettu aikaan. Aseta kellonaika (kts. "Kellonajan asetus").
- Tarkista, että kaikki tarvittavat asetukset on tehty.
- Huoneistosta on palanut sulake tai suojakatkaisin on lauennut. Vaihda sulake tai vapauta suojakatkaisin. Jos tilanne toistuu, kutsu valtuutettu sähköasentaja.

Mitä teen, kun uuni ei kuumene, vaikka olen tehnyt oikeat toiminto- ja lämpötila-asetukset?

Ongelma saattaa olla laitteen sisäisissä sähkökytkennöissä. Ota yhteys paikalliseen huoltokeskukseen.

Mitä teen, jos näyttöön ilmestyy virhekuvake eikä uuni kuumene?

Laitteen sisäisissä sähkökytkennöissä on ongelma. Ota yhteys paikalliseen huoltokeskukseen.

Mitä teen, jos ajannäyttö vilkkuu?

On tapahtunut sähkökatkos. Aseta kellonaika (kts. "Kellonajan asetus").

Mitä teen, jos uunin valo ei syty?

Lamppu on viallinen. Vaihda uusi lamppu (kts. "Lampun vaihto").

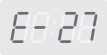
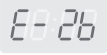
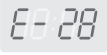
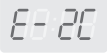
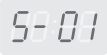
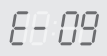
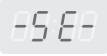
Mitä teen, jos uunin tuuletin toimii itseksensä?

Uunin käytön jälkeen tuuletin on käynnissä kunnes uuni on viilennyt. Ota yhteys huoltoliikkeeseen, jos tuuletin toimii vaikka uuni on jo kylmä.

Takuu ja huolto (jatkoa)

FI

Virhe- ja Turvallisuuskoodit

Virhe- ja Turvallisuuskoodit	Yleiset toiminnot	Toimintaohje
   	VIRHE LÄMPÖANTURISSA	Ota yhteys SAMSUNG-huoltoon.
	TURVAKATKAISU Uuni on ollut toiminnassa pitkään asetetussa lämmössä.	Sammuta ja tyhjennä uuni. Anna uunin kylmetä ennen seur. käyttöä.
    	AVirheet voivat haitata uunin toimintaa ja aiheuttaa vaaratilanteita. Lopeta heti uunin käyttö.	Ota yhteys SAMSUNG-huoltoon

Tekniset tiedot

BF62CCBST

FI

Virtalähde	230V ~ 50Hz
Käyttötilavuus	65 L
Lähtöteho	MAX 3400 W
Paino	
Netto	n. 40 kg
Laivauspaino	n. 44 kg
Mitat (L x K x S)	
Ulkomitat	596 x 595 x 545 mm
Sisämitat	361 x 446 x 405 mm

Finland



**Tämän tuotteen turvallinen hävittäminen
(elektroniikka ja sähkölaitteet)**

Oheinen merkintä tuotteessa tai tuotteen oheismateriaalissa merkitsee, että tätä tuotetta ei tule hävittää kotitalousjätteen mukana sen elinkaaren päätyttyä. Hallitsemattomasta jätteenkäsittelystä ympäristölle ja kanssaihmistien terveydelle aiheutuvien vahinkojen välttämiseksi tuote tulee käsitellä muista jätteistä erillään. Jäte on hyvä kierrättää raaka-aineksi kestävän ympäristökehityksen takia.

Kotitalouskäyttäjien tulisi ottaa yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen, jotka antavat lisätietoja tuotteen turvallisista kierrätysmahdollisuuksista.

Yrityskäyttäjien tulisi ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tätä tuotetta ei tule hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.



**Jos sinulla on kysymyksiä tai kommentteja koskien Samsung tuotteita
voitte ottaa yhteyttä Samsung tukeen.**

Tel : 030-6227 515
www.samsung.com/fi